



翠ジンソーダ 肉LOVE FES 2023

行列のできる肉の名店が
全国から大集結!



SUNTORY GIN
SUI
Japanese quality

5/12 FRI 16:00-21:30
Nao Kawamura
YonYon

5/13 SAT 11:00-21:30
Michael Kaneko
DJ
Lil Summer/Ryutaro(lit)

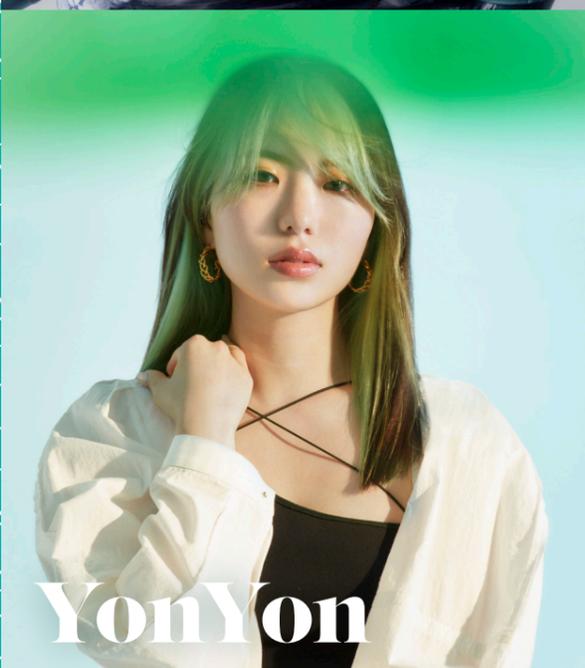
5/14 SUN 11:00-20:30
DJ
Alison(GAFAS)/suisui
64(GAFAS)...And more!!!!

Entrance Free

天神中央公園 西中洲エリア
(貴賓館前広場)

※詳細はLOVE FMのHPをチェック

Nao Kawamura



YonYon



Michael Kaneko

主催/翠ジンソーダ 肉LOVE FES 2023 実行委員会 後援/福岡市



翠ジンソーダ 肉 Love Fes
BOOTH LIST

翠ジンソーダ

「翠(SUI)」は、伝統的なジンのポタニカルに加え、柚子・緑茶・生姜の3種の和素材を使用した、日常の食事に合う爽やかな味わいの国産ジン。その翠をソーダで割った、翠ジンソーダは爽やかな柚子の香りで食欲を刺激し、生姜のドライな味わいでスッキリと飲めるので、どんなお肉料理とも相性抜群です!お肉とともに、超爽やかな翠ジンソーダをお楽しみください。



SUNTORY GIN
SUI
Japanese quality

サントリー(株) お酒

※ストップ!20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。



2003年創業、TV、雑誌等、多くのマスコミでも紹介されている餃子専門店。数々の人気投票やコンテストで常に上位に入賞!餃子世界初モントセリション金賞を受賞!ナンジャ餃子スタジアムでは、現在も「人気餃子王」の称号を得ている「近江牛餃子」をご堪能ください。
住所/東京都豊島区東池袋3-1-3サンシャインシティワールドインポートマートビル2F



ぎょうざ越智
X
浅草 開化楼

数々のフードイベントでもたびたび1位を獲得するほど人気の餃子。餡は、ブロック単位で仕入れた生豚肉を製造のために挽き、ラーメン屋の特徴を生かした背脂を練り込み、厳選した調味料で味付け。皮は、製麺所 東の名門・浅草開化楼の小麦粉をブレンドすることで、焼き面はパリッと、まわりはもちもちとした食感に
住所/千葉県八街市八街1-723-21



元祖唐揚げ三平の名物半身揚げ。昭和35年創業。厳選された生後45日以内の若鶏を三平独自の塩で味付けし、秘伝の油で二度揚げ。外側はカリッと中はジューシーに仕上げられています。シンプルだけれどしっかりした味で、一度食べたらまた食べたくなる唐揚げです。60年以上守り続け、愛されてきた三平若鶏半身揚げ。是非ご賞味あれ。第13回唐揚げグランプリ半身揚げ部門にて、日本一の称号最高金賞を受賞いたしました。
住所/神奈川県小田原市栄町2-10-18



横浜中華街
王府井

1日1万個以上売れている横浜中華街で絶大な人気を誇る王府井の焼き小籠包。今回は2種類の味の小籠包をセットにしており1度に2度楽しめます!
焼き小籠包はもちもちカリカリの生地の中から溢れるほど出てくる豚肉と肉汁コラーゲンスープが絶品です。翠ジンソーダとの相性も抜群で、お召し上がりの際「ヤケド」さえしなければ楽しめること間違いなしです!
住所/神奈川県横浜市中区山下町191-24



俺の生きる道
ORE NO IKIRU MICH

東京に本店を構える二郎系ラーメン店「俺の生きる道」。ラーメン最大手通販サイト「宅麺.com」で5年連続日本一を獲得。今回はそのラーメンからヒントを得た、二郎系ラーメン風焼きそばを提供。今回の肉 Love Fesのために作った商品で、二度と作ることは無いと店主は断言。ガッツリ食べたい方、お待ちしております
住所/東京都文京区白山5-36-14



鉄板酒場 ちヨハチ

『煮るなり焼くなり好きにして!』その言葉通り角煮を焼いてたべます(笑)東京月島の伝説の店で教わった味を高円寺で更にパワーアップさせました!フルブル角煮を炙り、特製ダレ、特製マヨネーズをかけ、九條ネギ、紅生姜をのせて一緒に一気にガブッと頬張って下さい、ほら優勝でしょ?お酒との相性もバッチリ、ちヨハチの最高ヤミツキメニュー是非、お楽しみください!
住所/東京都杉並区高円寺南3-21-16



五浦ハム

「日本最大級の野外音楽フェスやリーグのスタジアムなど各イベントで大人気の手造りハムの串焼き。ハムの概念を覆すジュシーな食感と芳醇な香りがやみつきになること間違いなし!原料は安心の国産豚肉100%です」
住所/茨城県高萩市上手町2565-11



肉とワインのイタリアンバル
ポリマエ

美味しいハンバーグを、熟成デミグラスソースでじっくり煮込み特製チーズフォンデュソースをかけ、旨味を更に引き出しました。ソースと共にフライドポテトも召し上げて頂く一品です。トッピングでニンニクのきいたトマトソースを追いかけると更に美味しいです!
Googleレビュー4.5の名店!
住所/東京都港区六本木4-5-8

